***READ BEFORE USE***
***LIRE AVANT UTILISATION***
***LEA ANTES DE USAR***

*Visit **www.hamiltonbeach.com** for our complete line of products and Use and Care Guides – as well as delicious recipes, tips, and to register your product online!*

*Rendez-vous sur **www.hamiltonbeach.ca** pour notre liste complète de produits et de nos manuels utilisateur – ainsi que nos délicieuses recettes, nos conseils et pour enregistrer votre produit en ligne !*

*¡Visite **www.hamiltonbeach.com.mx** para obtener nuestra línea completa de productos y las Guías de Uso y Cuidado, además de deliciosas recetas, consejos y para registrar su producto en línea!*

**Questions?**
**Please call us – our friendly associates are ready to help.**
**USA: 1.800.851.8900**

**Questions ?**
**N'hésitez pas à nous appeler – nos associés s'empresseront de vous aider.**
**CAN : 1.800.267.2826**

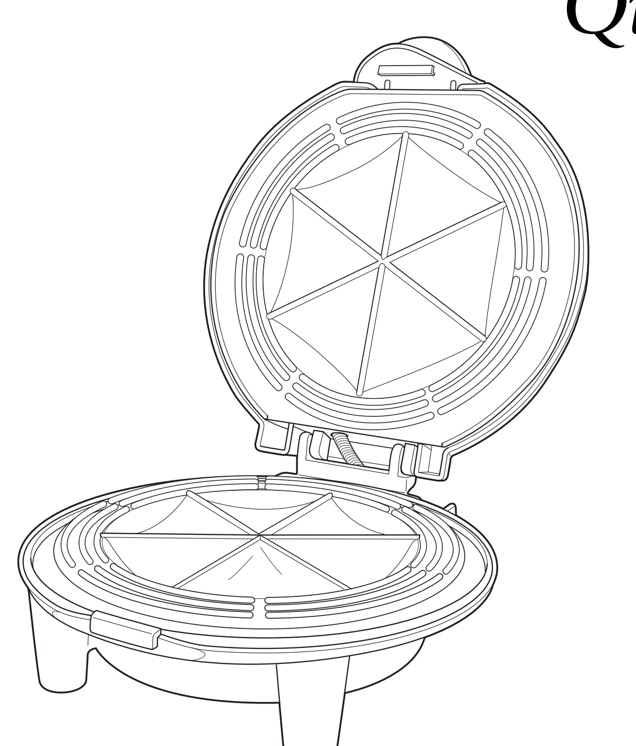
**¿Preguntas?**
**Por favor llámenos – nuestros amables representantes están listos para ayudar.**
**MEX: 01 800 71 16 100**
*Le invitamos a leer cuidadosamente este instructivo antes de usar su aparato.*

**Hamilton Beach®**

# *Quesadilla Maker*

## *Grille-quésadilla*

## *Máquina para Hacer Quesadillas*



# IMPORTANT SAFEGUARDS

When using electrical appliances, basic safety precautions should always be followed, including the following:

1. Read all instructions.
2. Do not touch hot surfaces. Use handles or knobs.
3. To protect against electrical shock, do not immerse cord, plug, or cooking unit in water or other liquid.
4. Close supervision is necessary when any appliance is used by or near children.
5. Unplug from outlet when not in use and before cleaning. Allow to cool before putting on or taking off parts and before cleaning.
6. Do not operate any appliance with a damaged cord or plug or after the appliance malfunctions or is dropped or damaged in any manner. Call our toll-free customer service number for information on examination, repair, or adjustment.
7. The use of accessory attachments not recommended by the appliance manufacturer may cause injury.
8. Do not use outdoors.
9. Do not let cord hang over edge of table or counter, or touch hot surfaces, including the stove.
10. Do not place on or near a hot gas or electric burner or in a heated oven.
11. Extreme caution must be used when moving an appliance containing hot oil or other hot liquids.
12. To disconnect, remove plug from wall outlet.
13. Do not use appliance for other than intended use.
14. Do not leave appliance unattended when plugged in.
15. During use, provide 4 to 6 inches air space above, behind, and on both sides for air circulation. Do not use on surfaces where heat may cause a problem.
16. Place the appliance only on a dry, level, and nonflammable surface.
17. Never remove the quesadilla with any kind of cutting device or other metallic kitchen utensil.
18. Always allow the appliance to cool down completely before putting away. Never wind the cord around the appliance while it is still hot.

# SAVE THESE INSTRUCTIONS!

# OTHER CONSUMER SAFETY INFORMATION

**This product is intended for household use only.**

**WARNING!** Shock Hazard: This product is provided with either a polarized (one wide blade) or grounded (3-prong) plug to reduce the risk of electric shock. The plug fits only one way into a polarized or grounded outlet. Do not defeat the safety purpose of the plug by modifying the plug in any way or by using an adapter. If the plug does not fit fully into the outlet, reverse the plug. If it still does not fit, have an electrician replace the outlet.

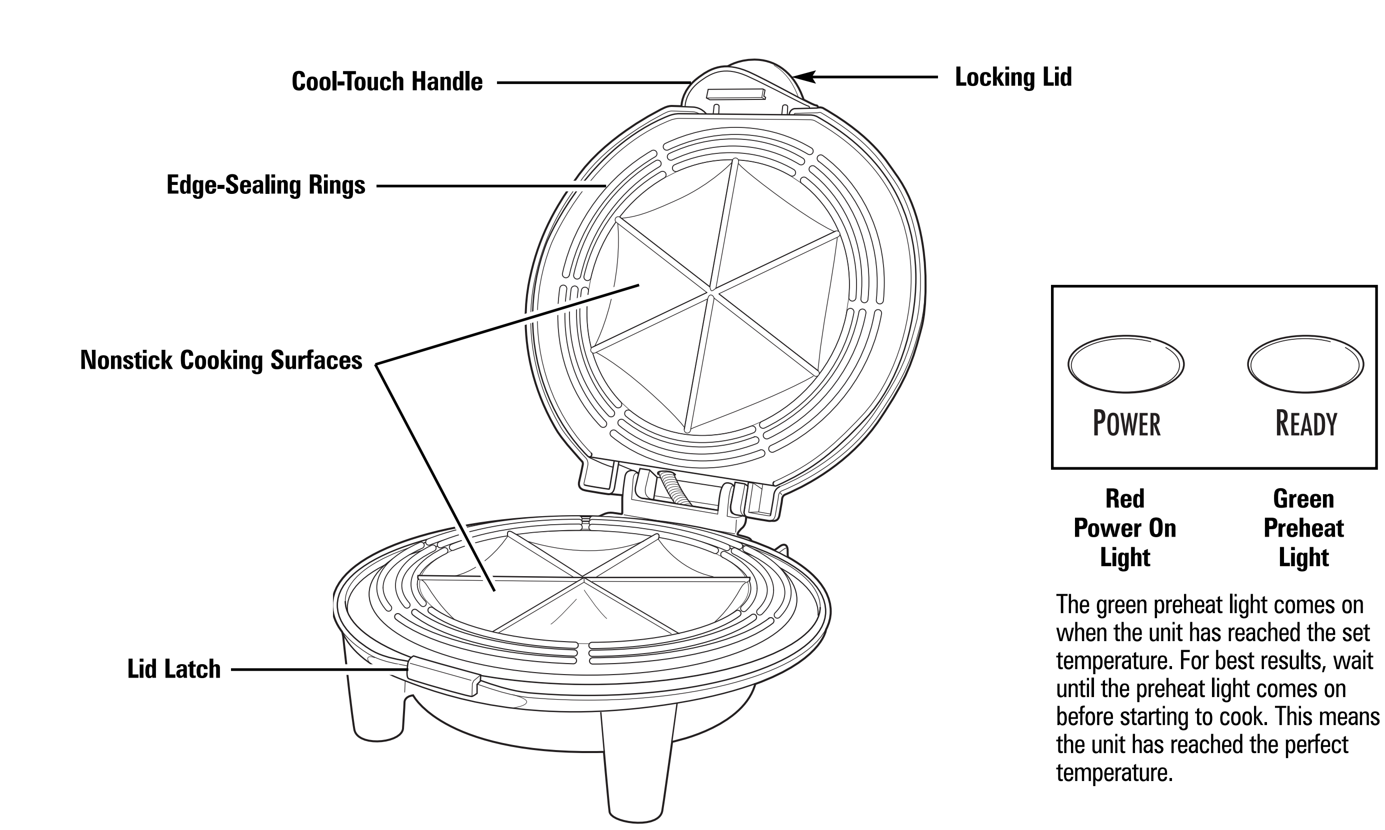
The length of the cord used on this appliance was selected to reduce the hazards of becoming tangled in or tripping over a longer cord. If a longer cord is necessary, an approved extension cord may be used. The electrical rating of the extension cord must be equal to or greater than the rating of the appliance. If the appliance is provided with a grounded cord, the extension cord must also be a grounding 3-wire cord. Care must be taken to arrange the extension cord so that it will not drape over the countertop or tabletop where it can be pulled on by children or accidentally tripped over.

Do not use this unit near an oven, heater, or fireplace.

If using an extension cord, it should be connected to the unit's power cord before it is plugged into the outlet. In the case of a power failure, the same procedure should be followed.

# *Parts and Features*

**BEFORE FIRST USE:** Wipe the bottom and top cooking surfaces with a soapy damp cloth. Rinse cloth; then wipe surfaces again.

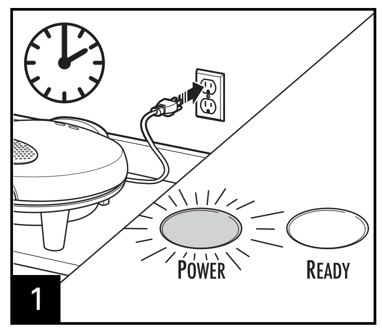



The green preheat light comes on when the unit has reached the set temperature. For best results, wait until the preheat light comes on before starting to cook. This means the unit has reached the perfect temperature.

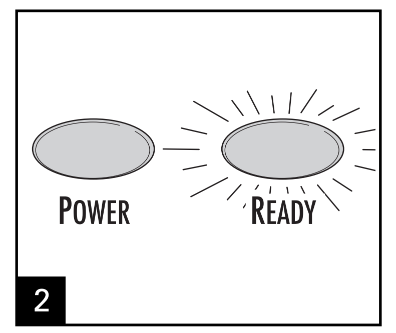
# *How to Use*

**⚠ WARNING** **Burn Hazard.**
Escaping steam can burn. Always use an oven mitt to protect hand when opening lid on quesadilla maker.

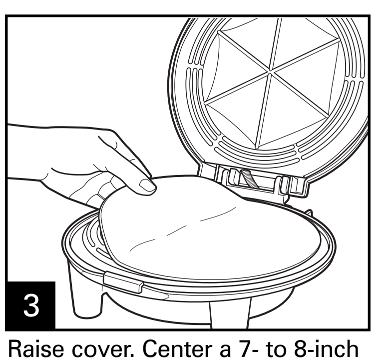
**NOTE:** Processed cheeses and cheese spreads tend to melt very quickly and can cause overflow from the tortilla. When using these types of cheeses, use a lesser amount and try to keep in center of the tortilla.




Plug in unit to turn on.

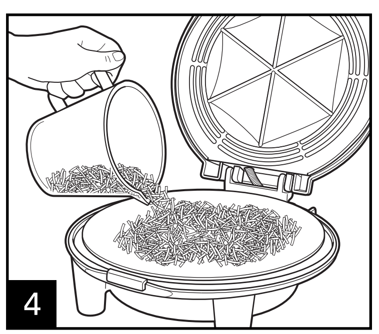



Allow to heat until the green pre-heat light glows—approximately 2–3 minutes. The unit is now ready for use.




Raise cover. Center a 7- to 8-inch tortilla in the quesadilla maker.

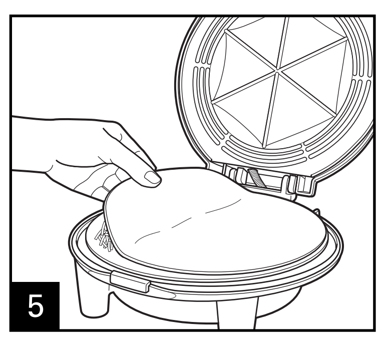
**CAUTION!** Burn Hazard: Do not touch cooking surfaces.



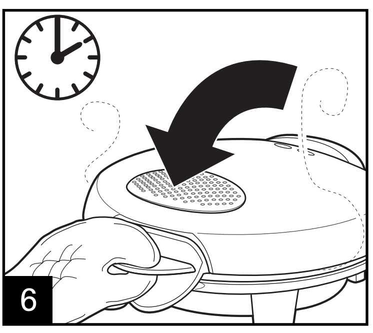

Place desired filling(s) onto tortilla (approximately 1/2 to 3/4 cup), leaving about 1/2 inch to 1 inch to the edge. Do not overfill.

840196901 ENv01.qxd:Layout 1 1/27/11 11:13 AM Page 6

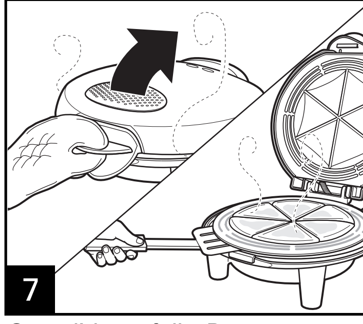
# *How to Use (cont.)*




Place a second tortilla over the fillings and the bottom tortilla, centering it over the cooking surface.



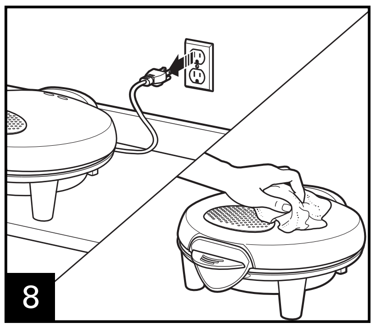

Close and lock lid. Cook for approximately 2–3 minutes or until quesadilla begins to brown.




Open lid carefully. Remove quesadilla using tongs or a nonstick spatula.

**WARNING!** Burn Hazard: Escaping steam can burn. Always use an oven mitt to protect hand when opening lid on quesadilla maker.

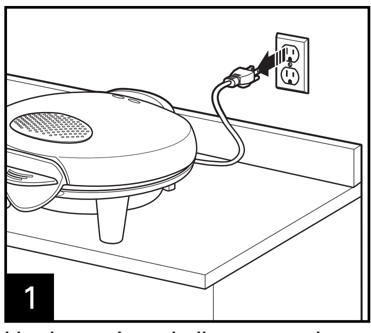
**NOTICE:** Metal utensils may scratch the cooking surface.



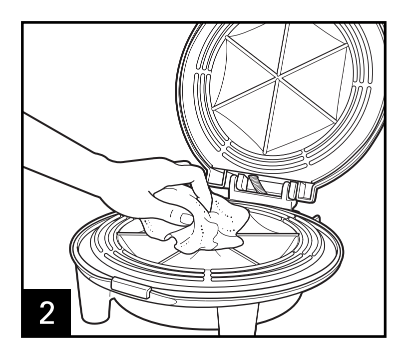

Unplug unit and allow to cool. Once completely cool, wipe clean with a soapy, damp cloth.

# *Cleaning*

**⚠ WARNING** **Electrical Shock Hazard.** Disconnect power before cleaning. Do not immerse cord, plug, or base in any liquid.




Unplug unit and allow to cool. Once completely cool, wipe clean with a soapy, damp cloth.




Wipe cooking surfaces and outside of unit with a damp, soapy cloth. Rinse cloth and wipe surfaces again.

Do not use steel wool, scouring pads, or abrasive cleaners on any part of the unit.

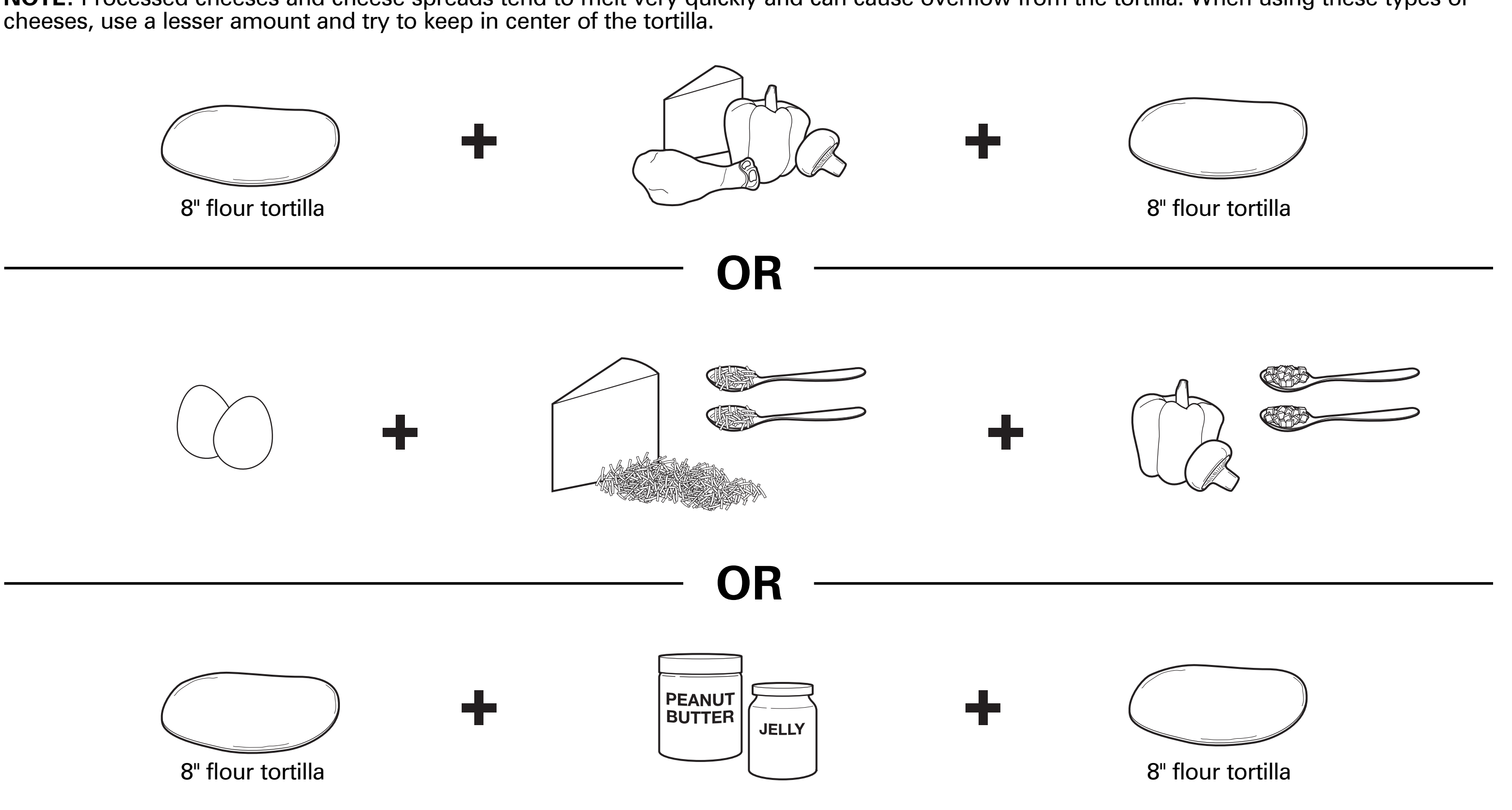
# *Tips for Best Results*

- Always preheat the quesadilla maker.
- Spray cooking surface with nonstick spray before heating, if desired.
- Try different types of fillings in your quesadillas—cheeses, meats, chopped onions, mushrooms, salsa—even peanut butter and jelly!
- Always use precooked meat. Raw meat will not cook thoroughly and could be unsafe to eat. Visit www.foodsafety.gov for additional information on safe cooking temperatures.
- Lid latch will not lock if tortilla is overfilled. Ensure lid will latch closed.
- Remove quesadilla with tongs or plastic spatula. Do not use metal knives or forks since they will scratch the nonstick cooking grids.
- This unit can also be used to make egg omelets. Use approximately 2 eggs and about 1/4 cup of any filling you would like. Cook eggs completely and enjoy!

# *Quick-Start Guide*

Be creative with your fillings! Almost any combination of ingredients you like will make a tasty quesadilla! Use only precooked meats.

**NOTE:** Processed cheeses and cheese spreads tend to melt very quickly and can cause overflow from the tortilla. When using these types of cheeses, use a lesser amount and try to keep in center of the tortilla.



# *Recipes*

## Cheese Quesadillas

8 (7- to 8-inch size) flour tortillas
2 cups shredded Monterey Jack cheese

OPTIONAL:

Avocado, sliced
Sour cream
Cilantro, chopped

Plug in unit and allow to heat until green preheat light glows (approximately 2 minutes). Place one tortilla in the center of the cooking surface. Sprinkle with 1/2 cup cheese. Top with second tortilla. Close lid by pressing firmly until lid is locked down. Bake 2–3 minutes or until cheese is melted through. Remove quesadillas using nonstick tongs or spatula. Transfer to serving dish, top with chopped cilantro, and allow to sit 1 to 2 minutes before serving. **Makes 4 quesadillas.**

TEST KITCHEN TIP: Serve with avocado slices and sour cream.

## Classic Chicken and Cheese Quesadillas

8 (7- to 8-inch size) flour tortillas
1 cup pre-cooked chicken breast, sliced
2 cups shredded Monterey Jack cheese

OPTIONAL:

Salsa
Sour Cream
Cilantro, chopped

Plug in unit and allow to heat until green preheat light glows (approximately 2 minutes). Place one tortilla in the center of the cooking surface. Sprinkle with 1/4 cup sliced chicken and 1/2 cup cheese. Top with second tortilla. Close lid by pressing firmly until lid is locked down. Bake 2–3 minutes or until cheese is melted through. Remove quesadillas using nonstick tongs or spatula. Transfer to serving dish, top with chopped cilantro and allow to sit 1 to 2 minutes before serving. **Makes 4 quesadillas.**

TEST KITCHEN TIP: Serve with salsa and sour cream.

# *Recipes (cont.)*

## Corn, Black Bean, and Red Onion Quesadillas

8 (7- to 8-inch size) flour tortillas
1/2 cup frozen corn, thawed
1/2 cup canned black beans, rinsed and well drained
1/2 small red onion, diced
1/2 teaspoon chili powder
2 cups shredded Monterey Jack cheese
Cilantro, chopped

In a small bowl, add corn, beans, onions, and chili powder. Stir to mix. Plug in unit and allow to heat until green preheat light glows (approximately 2 minutes). Place one tortilla in the center of the cooking surface. Sprinkle with 1/4 cup corn and bean mixture and 1/2 cup cheese. Top with second tortilla. Close lid by pressing firmly until lid is locked down. Bake 2–3 minutes or until cheese is melted through. Remove quesadillas using nonstick tongs or spatula. Transfer to serving dish, top with chopped cilantro and allow to sit 1 to 2 minutes before serving. **Makes 4 quesadillas.**

## Shrimp Quesadillas

8 (7- to 8-inch size) flour tortillas
1 pound cooked shrimp, peeled
1/2 cup lime juice
1 fresh jalapeno pepper, seeded and finely minced
1/4 cup green onion, chopped
1/4 cup fresh cilantro, chopped
Salt, to taste
Pinch of dried cayenne pepper
2 cups shredded Monterey Jack cheese

In a medium bowl, combine cooked shrimp, lime juice, jalapeno pepper, green onion, cilantro, salt, and a pinch of cayenne pepper (to desired level of heat). Stir to mix. Allow mixture to marinate for 10 to 30 minutes. Strain out the juice. Plug in unit and allow to heat until green preheat light glows (approximately 2 minutes). Place one tortilla in the center of the cooking surface. Sprinkle with 1/4 cup shrimp mixture and 1/2 cup cheese. Top with second tortilla. Close lid by pressing firmly until lid is locked down. Bake 2–3 minutes or until cheese is melted through. Remove quesadillas using nonstick tongs or spatula. Transfer to serving dish, top with chopped cilantro, and allow to sit 1 to 2 minutes before serving. **Makes 4 quesadillas.**

# *Recipes (cont.)*

## Pizzadillas

8 (7- to 8-inch size) flour tortillas
2 tablespoons pizza sauce
1/2 cup shredded mozzarella cheese
Sliced pepperoni (optional)

Plug in unit and allow to heat until green preheat light glows (approximately 2 minutes). Place one tortilla in the center of the cooking surface. Spread pizza sauce on top, leaving about an inch to the edge of the tortilla. Sprinkle with 1/2 cup cheese and pepperoni (if desired). Top with second tortilla. Close lid by pressing firmly until lid is locked down. Bake 2–3 minutes or until cheese is melted through. Remove pizzadillas using nonstick tongs or spatula. Transfer to serving dish and allow to sit 1 to 2 minutes before serving. Serve with additional pizza sauce, if desired. **Makes 4 pizzadillas.**

## Dessert Appledillas

8 (7- to 8-inch size) flour tortillas
1/2 cup apple pie filling
1/2 teaspoon cinnamon (or cinnamon sugar)

Plug in unit and allow to heat until green preheat light glows (approximately 2 minutes). Place one tortilla in the center of the cooking surface. Spread apple pie filling on top, leaving about an inch to the edge of the tortilla. Sprinkle with cinnamon/cinnamon sugar. Top with second tortilla. Close lid by pressing firmly until lid is locked down. Bake 2–3 minutes. Remove appledillas using nonstick tongs or spatula. Transfer to serving dish and allow to sit 1 to 2 minutes before serving. Sprinkle with additional cinnamon sugar and top with whipped cream or ice cream, if desired. **Makes 4 appledillas.**

# *Recipes (cont.)*

## Brie and Dried Cranberry Quesadillas

8 (7- to 8-inch size) flour tortillas
1/2 onion, thinly sliced
4 ounces Brie cheese cut into 1/2-inch pieces
4 tablespoons dried cranberries

Plug in unit and allow to heat until green preheat light glows (approximately 2 minutes). Place one tortilla in the center of the cooking surface. Sprinkle with 1 ounce of Brie cheese, 1 tablespoon onion, and 1 tablespoon dried cranberries. Top with second tortilla. Close lid by pressing firmly until lid is locked down. Bake 2–3 minutes or until cheese is melted through. Remove quesadillas using nonstick tongs or spatula. Transfer to serving dish and allow to sit 1 to 2 minutes before serving. **Makes 4 quesadillas.**

## Egg Omelet

2 eggs, scrambled
1/4 cup shredded cheese

Plug in unit and allow to heat until green preheat light glows (approximately 2 minutes). Mix together scrambled eggs and cheese in a bowl; then pour mixture in center of cooking surface. Cook approximately 2–3 minutes or until eggs begin to brown slightly. Remove eggs with nonstick tongs or spatula. Transfer to serving dish and eat. **Makes 1 omelet.**

TEST KITCHEN TIP: Substitute egg whites for whole eggs, or use mushrooms, peppers, or other veggies for a healthy omelet.

## Salsas/Toppings

### Mango Salsa

1 fresh mango, peeled and diced
1/2 small onion, diced
1/2 red pepper, seeded and diced
2 tablespoons lime juice
Pinch of dried cayenne pepper
Cilantro, chopped

Place all ingredients into medium bowl, stir, cover, and let stand one hour prior to serving.

TEST KITCHEN TIP: This salsa is great on baked fish!

### Pico de Gallo

4 ripe tomatoes, seeded and diced
1 large red onion, finely chopped
1/2 cup lime juice (about 2 limes)
1/2 jalapeno pepper, seeded and finely chopped
1 small clove garlic, finely chopped
1/2 teaspoon salt
1/2 cup cilantro, chopped

Place all ingredients into medium bowl, stir, cover, and let stand one hour prior to serving.

# *Limited Warranty*

This warranty applies to products purchased in the U.S. and Canada. This is the only express warranty for this product and is in lieu of any other warranty or condition.

This product is warranted to be free from defects in material and workmanship for a period of one (1) year from the date of original purchase. During this period, your exclusive remedy is repair or replacement of this product or any component found to be defective, at our option; however, you are responsible for all costs associated with returning the product to us and our returning a product or component under this warranty to you. If the product or component is no longer available, we will replace with a similar one of equal or greater value.

This warranty does not cover glass, filters, wear from normal use, use not in conformity with the printed directions, or damage to the product resulting from accident, alteration, abuse, or misuse. This warranty extends only to the original consumer purchaser or gift recipient. Keep the original sales receipt, as proof of purchase is required to make a warranty claim. This warranty is void if the product is used for other than single-family household use or subjected to any voltage and waveform other than as specified on the rating label (e.g., 120V ~ 60 Hz).

We exclude all claims for special, incidental, and consequential damages caused by breach of express or implied warranty. All liability is limited to the amount of the purchase price. **Every implied warranty, including any statutory warranty or condition of merchantability or fitness for a particular purpose, is disclaimed except to the extent prohibited by law, in which case such warranty or condition is limited to the duration of this written warranty.** This warranty gives you specific legal rights. You may have other legal rights that vary depending on where you live. Some states or provinces do not allow limitations on implied warranties or special, incidental, or consequential damages, so the foregoing limitations may not apply to you.

To make a warranty claim, do not return this appliance to the store. Please call 1.800.851.8900 in the U.S. or 1.800.267.2826 in Canada or visit hamiltonbeach.com in the U.S. or hamiltonbeach.ca in Canada. For faster service, locate the model, type, and series numbers on your appliance.

# INSTRUCTIONS DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

Pendant l'utilisation d'appareils électriques, respecter les mesures de sécurité fondamentales y compris les suivantes :

1. Lire toutes les instructions.
2. Ne pas toucher aux surfaces chaudes. Utiliser les poignées ou les boutons.
3. Pour éviter les risques d'électrocution, ne pas immerger le cordon, la fiche ou l'appareil dans l'eau ou tout autre liquide.
4. L'utilisation de tout appareil par ou près des enfants exige une surveillance accrue.
5. Débrancher de la prise murale dès la fin de l'utilisation et avant le nettoyage. Laisser refroidir l'appareil avant d'installer ou de retirer des pièces et avant de le nettoyer.
6. Ne pas faire fonctionner aucun appareil dont le cordon ou la prise sont endommagés ou suite à une défectuosité, si l'appareil est tombé ou endommagé de quelque manière que ce soit. Appeler la ligne sans frais du service à la clientèle pour plus d'information à propos d'une vérification, réparation ou réglage.
7. L'utilisation de tout accessoire auxiliaire contre-indiqué par le fabricant de l'appareil peut causer des blessures.
8. Ne pas utiliser à l'extérieur.
9. Ne pas laisser pendre le cordon de la table ou du comptoir et éviter que le cordon n'entre en contact avec des surfaces chaudes, y compris la cuisinière.
10. Ne pas placer sur ou près d'une cuisinière électrique ou à gaz ou dans un four chaud.
11. Une très grande prudence doit être exercée lors du déplacement de tout appareil contenant des huiles ou des liquides chauds.
12. Pour débrancher, retirer la fiche de la prise murale.
13. N'utiliser cet appareil que pour les fonctions auxquelles il est destiné.
14. Ne jamais laisser un appareil branché sans surveillance.
15. Pendant le fonctionnement, prévoir de 10 à 15 cm (4 à 6 po) d'espace tout autour de l'appareil. Ne pas utiliser sur des surfaces fragiles à la chaleur.
16. Déposer l'appareil sur une surface sèche, plane et non inflammable seulement.
17. Ne jamais retirer la quesadilla avec tout ustensile de cuisine coupant ou métallique.
18. Toujours permettre le refroidissement de l'appareil avant de le ranger. Ne jamais enrouler le cordon autour de l'appareil pendant qu'il est chaud.

# CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS !

## AUTRE CONSIGNE DE SÉCURITÉ POUR LE CONSOMMATEUR

**Cet appareil est conçu pour une utilisation domestique seulement.**

**AVERTISSEMENT !** Ce produit est doté d'une fiche polarisée (lame plus large) ou d'une fiche (3 lames et mise à la terre) pour réduire le risque d'électrocution. Cette fiche s'insère dune seule manière dans une prise avec mise à la terre. Ne pas transformer le dispositif de sécurité de la fiche en modifiant celle-ci de quelconque façon ou en utilisant un adaptateur. Si vous ne pouvez pas insérer complètement la fiche dans la prise, inversez la fiche. Si elle refuse toujours de s'insérer, faire remplacer la prise par un électricien.

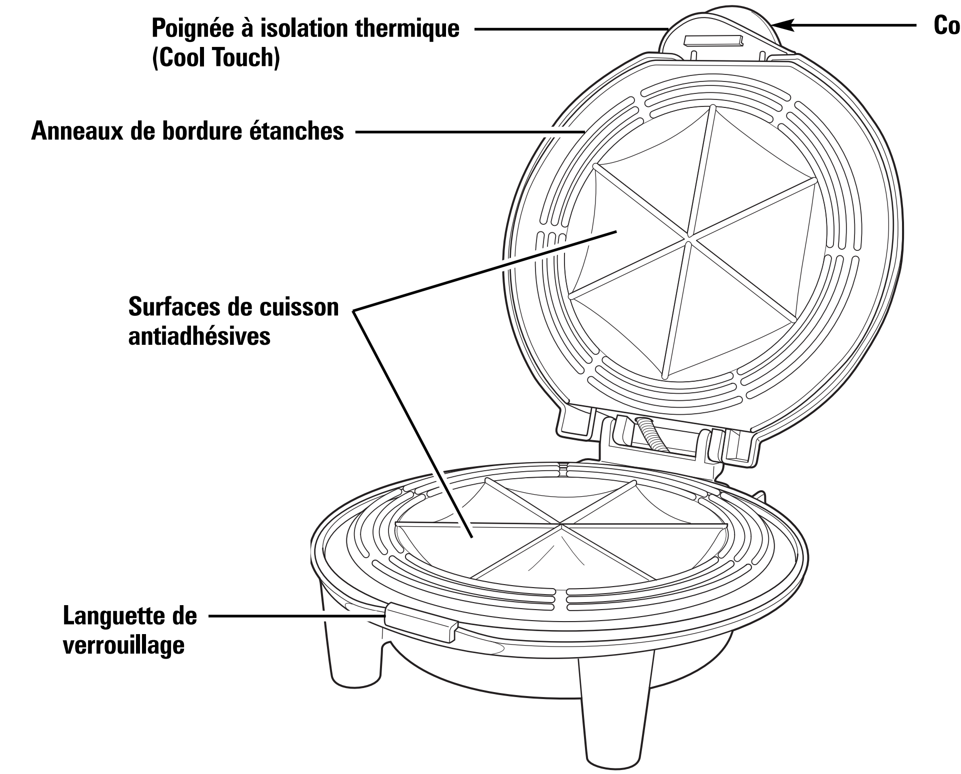
La longueur du cordon installé sur cet appareil a été sélectionnée afin de réduire les risques d'enchevêtrement ou de faux pas causés par un fil trop long. L'utilisation d'une rallonge approuvée à 3 brins avec mise à la terre est permise si le cordon est trop court. Les caractéristiques électriques de la rallonge doivent être équivalentes ou supérieures aux caractéristiques de l'appareil. Si l'appareil est doté d'un cordon avec fiche à trois lames (mise à la terre), la rallonge doit également comporter une fiche à trois lames. Prendre toutes les précautions nécessaires pour installer la rallonge de manière à ne pas la faire courir sur le comptoir ou sur une table pour éviter qu'un enfant ne tire sur le cordon ou trébuche accidentellement.

Ne pas utiliser cet appareil près d'un four, radiateur ou foyer.

Avec l'utilisation d'une rallonge, celle-ci doit être branchée au cordon d'alimentation de l'appareil avant de la brancher dans la prise murale. En cas de panne de courant, la même méthode doit être suivie.

# *Pièces et caractéristiques*

**AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION :** Essuyer les surfaces de cuisson inférieure et supérieure avec un linge humide et de l'eau savonneuse. Rincer le linge et essuyer à nouveau les surfaces.







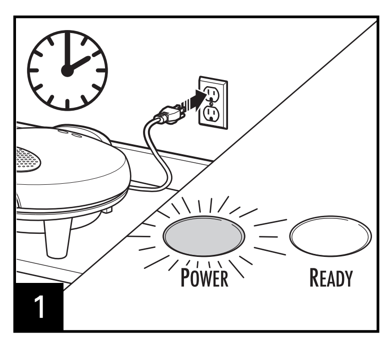
**Témoin d'alimentation rouge** | **Témoin d'alimentation vert**

Le témoin de préchauffage vert s'illumine lorsque l'appareil a atteint le degré de température désirée. Pour des résultats optimaux, attendre que le témoin de préchauffage s'allume avant de commencer la cuisson. Ceci signifie que l'appareil a atteint la température parfaite.

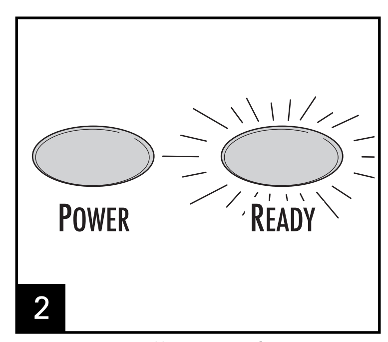
# Utilisation

**⚠ AVERTISSEMENT** **Risque de brûlure.**
La vapeur dégagée peut causer des brûlures. Toujours protéger les mains avec un gant de cuisinier lors de l'ouverture du couvercle du grille-quésadilla.

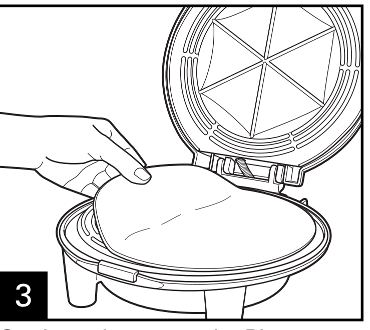
**NOTE :** Les fromages transformés et les mélanges crémeux de fromage à tartiner fondent plus rapidement et peuvent déborder de la tortilla. Lors de l'utilisation de ces types de fromages, utiliser une quantité moindre de fromage et essayer de le maintenir au centre de la tortilla.




Brancher l'appareil pour le mettre en marche.

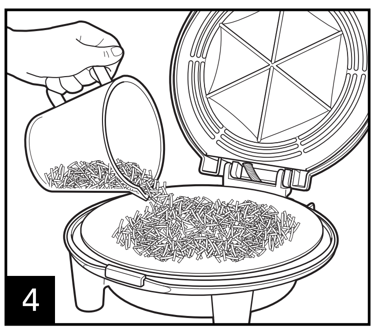



Laisser chauffer jusqu'à ce que le témoin vert s'allume — environ 2 à 3 minutes. L'appareil est maintenant prêt pour la cuisson.



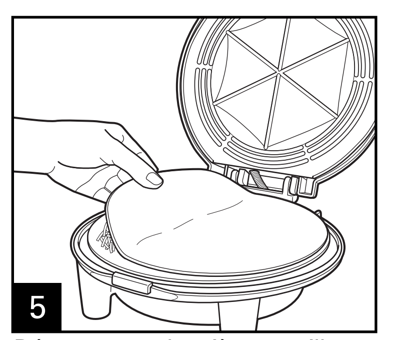

Soulever le couvercle. Placer une tortilla de 17 à 20 cm (7 à 8 po) au centre du grille-quésadilla.

**ATTENTION !** Risque de brûlure : Ne pas toucher les surfaces de cuisson.

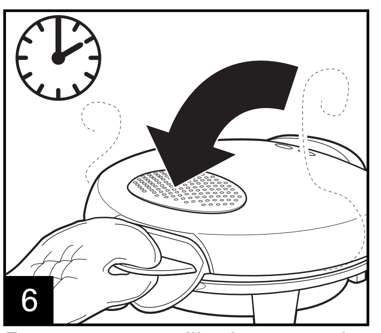



Déposer les garnitures désirées sur la tortilla (environ 118 à 177 ml [1/2 à 3/4 tasse]) en laissant un espace de 1,3 à 2,5 cm (1/2 à 1 po) du bord. Ne pas trop remplir.

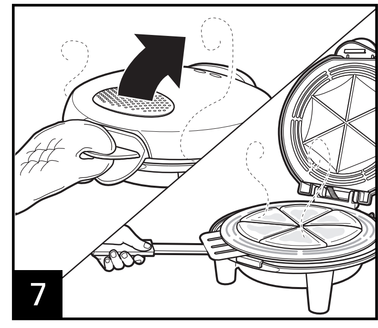
# *Utilisation (suite)*




Déposer une deuxième tortilla sur les garnitures et au fond de la tortilla et déposer au centre de la surface de cuisson.



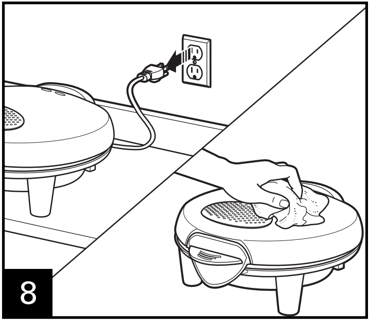

Fermer et verrouiller le couvercle. Cuire environ 2 à 3 minutes ou jusqu'à ce que la quésadilla commence à griller.




Ouvrir prudemment le couvercle. Retirer la quésadilla avec des pinces ou une spatule antiadhésive.

**AVERTISSEMENT !** Risque de brûlure. La vapeur qui s'échappe peut brûler. Toujours protéger les mains avec un gant de cuisinier lors de l'ouverture du couvercle de grille-quésadilla.

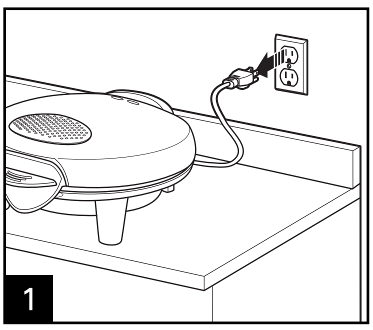
**REMARQUE :** Les ustensiles métalliques peuvent rayer la surface de cuisson.



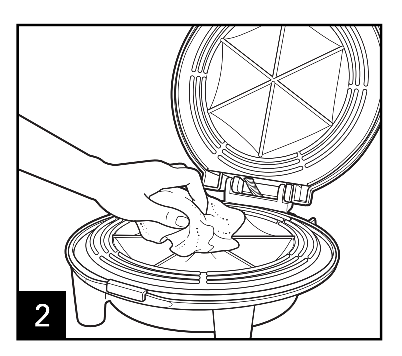

Débrancher l'appareil et laisser refroidir. Une fois refroidi, essuyer avec un linge propre et de l'eau savonneuse.

# *Nettoyage*

**⚠ AVERTISSEMENT** **Danger d'électrocution.**
Débranchez le courant avant de nettoyer. N'immergez jamais le cordon, la fiche ou la base dans l'eau ou tout autre liquide.




Débrancher l'appareil et laisser refroidir. Une fois refroidi, essuyer avec un linge propre et de l'eau savonneuse.




Essuyer les surfaces de cuisson et l'extérieur de l'appareil avec un linge humide et de l'eau savonneuse. Rincer le linge et essuyer à nouveau les surfaces.

Ne pas utiliser de tampon métallique à récurer ou de poudre à nettoyer sur aucune pièce de l'appareil.

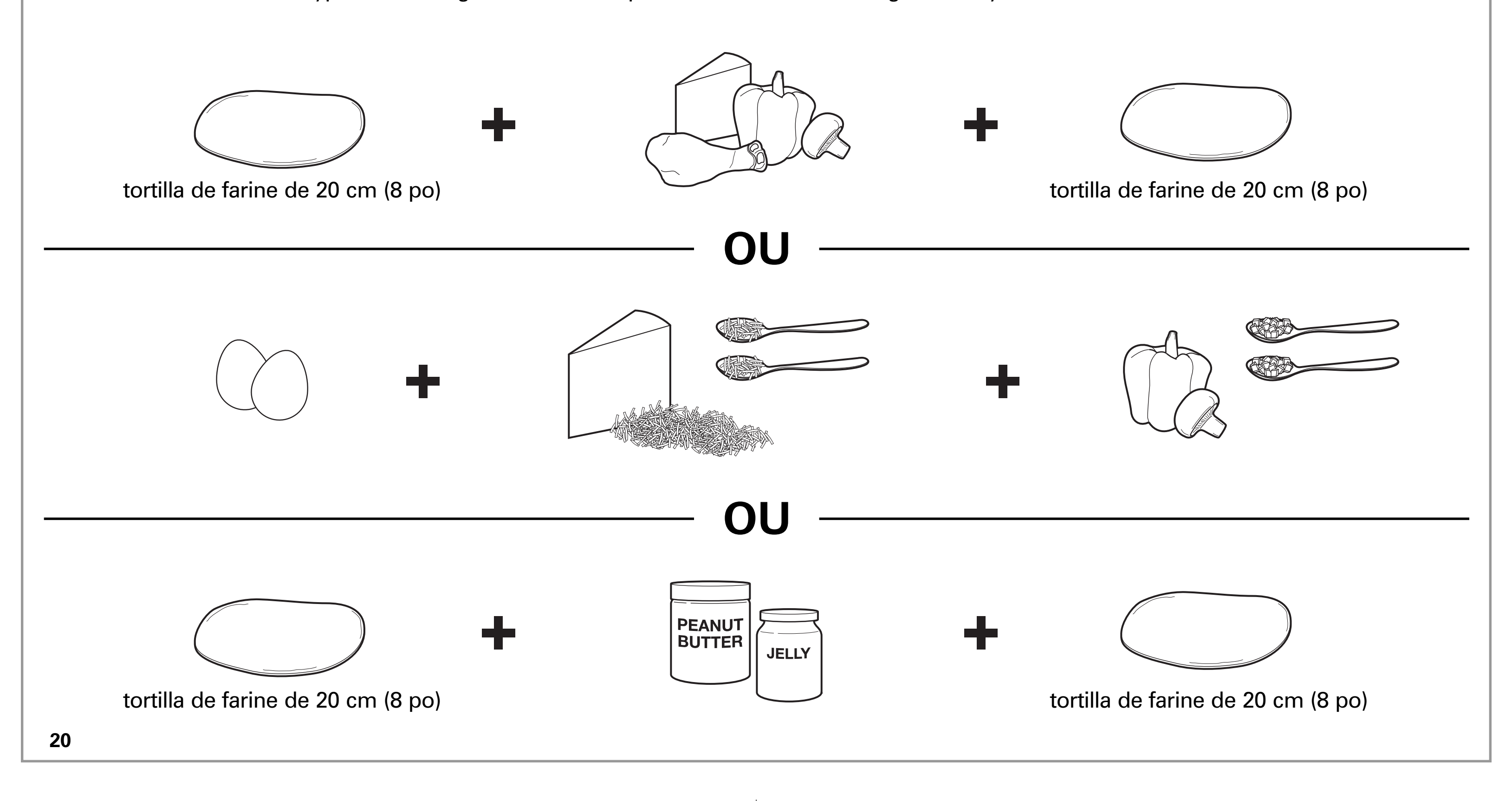
# *Conseils pour des résultats optimaux*

- Toujours préchauffer le grille-quésadilla.
- Vaporiser un enduit de cuisson sur la surface de cuisson avant le préchauffage, si désiré.
- Essayer différentes variétés de garniture dans les quésadillas — fromages, viandes, oignons hachés, champignons, salsa — même du beurre d'arachide et de la gelée !
- Toujours utiliser une viande cuite. La viande crue ne cuira pas complètement et la manger peut être risqué. Visiter le site www.foodsafety.gov pour obtenir plus d'information au sujet des températures de cuisson sécuritaires.
- Le couvercle ne pourra pas se verrouiller si la tortilla est trop garnie. S'assurer que le couvercle se ferme et se verrouille.
- Retirer la quésadilla avec des pinces ou une spatule en plastique. Ne pas utiliser de couteaux ou de fourchettes métalliques pour éviter de rayer les grilles de cuisson antiadhésives.
- Cet appareil peut également cuire les omelettes. Utiliser environ 2 oeufs et près de 60 ml (1/4 tasse) de toute garniture désirée. Cuire complètement les oeufs et déguster !

# *Guide de démarrage rapide*

Les garnitures peuvent être très imaginatives ! Une quésadilla savoureuse peut être faite avec presque toutes les combinaisons d'ingrédients préférés ! Utiliser uniquement des viandes cuites.

**NOTE :** Les fromages transformés et les mélanges crémeux de fromage à tartiner fondent plus rapidement et peuvent déborder de la tortilla. Lors de l'utilisation de ces types de fromages, utiliser une quantité moindre de fromage et essayer de le maintenir au centre de la tortilla.



# *Recettes*

## Quésadillas au fromage

8 tortillas de farine de 17 à 20 cm (7 à 8 po)
500 ml (2 tasses) de fromage Monterey Jack râpé

FACULTATIF :

Avocat, tranché
Crème sure
Coriandre, hachée

Brancher l'appareil et laisser chauffer jusqu'à ce que le témoin vert s'allume (environ 2 minutes). Déposer une tortilla au centre de la surface de cuisson. Saupoudrer 125 ml (1/2 tasse) de fromage. Couvrir avec une deuxième tortilla. Fermer le couvercle en pressant fermement jusqu'à ce que le couvercle puisse se verrouiller. Cuire 2 à 3 minutes ou jusqu'à ce que fromage soit fondu. Retirer les quésadillas en utilisant des pinces antiadhésives ou une spatule. Déposer le tout dans un plat de service, parsemer de coriandre et laisser reposer 1 à 2 minutes avant de servir. **Donne 4 quésadillas.**

CONSEIL DE CUISINIER : Servir avec des tranches d'avocat et de la crème sure.

## Quésadillas classiques au poulet et fromage

8 tortillas de farine de 17 à 20 cm (7 à 8 po)
250 ml (1 tasse) de poitrine de poulet cuite, tranchée
500 ml (2 tasses) de fromage Monterey Jack râpé

FACULTATIF :

Salsa
Crème sure
Coriandre, hachée

Brancher l'appareil et laisser chauffer jusqu'à ce que le témoin vert s'allume (environ 2 minutes). Déposer une tortilla au centre de la surface de cuisson. Saupoudrer avec 60 ml (1/4 tasse) de poulet tranché et 125 ml (1/2 tasse) de fromage. Couvrir avec une deuxième tortilla. Fermer le couvercle en pressant fermement jusqu'à ce que le couvercle puisse se verrouiller. Cuire 2 à 3 minutes ou jusqu'à ce que fromage soit fondu. Retirer les quésadillas en utilisant des pinces antiadhésives ou une spatule. Déposer le tout dans un plat de service, parsemer de coriandre et laisser reposer 1 à 2 minutes avant de servir. **Donne 4 quésadillas.**

CONSEIL DE CUISINIER : Servir avec de la salsa ou de la crème sure.

# *Recettes (suite)*

## Quésadillas au maïs, haricots noirs et oignon rouge

8 tortillas de farine de 17 à 20 cm (7 à 8 po)
125 ml (1/2 tasse) de maïs congelé, décongelé
125 ml (1/2 tasse) de haricots noirs en conserve, rincés et bien égouttés
1/2 petit oignon rouge, en dés
2,5 ml (1/2 c. à thé) de poudre chili
500 ml (2 tasses) de fromage Monterey Jack râpé
Coriandre, hachée

Mettre le maïs, les haricots noirs, les oignons et la poudre chili dans un petit bol. Remuer pour mélanger. Brancher l'appareil et laisser chauffer jusqu'à ce que le témoin vert s'allume (environ 2 minutes). Déposer une tortilla au centre de la surface de cuisson. Saupoudrer avec 60 ml (1/4 tasse) du mélange de maïs et haricots et 125 ml (1/2 tasse) de fromage. Couvrir avec une deuxième tortilla. Fermer le couvercle en pressant fermement jusqu'à ce que le couvercle puisse se verrouiller. Cuire 2 à 3 minutes ou jusqu'à ce que fromage soit fondu. Retirer les quésadillas en utilisant des pinces antiadhésives ou une spatule. Déposer le tout dans un plat de service, parsemer de coriandre et laisser reposer 1 à 2 minutes avant de servir. **Donne 4 quésadillas.**

## Quésadillas aux crevettes

8 tortillas de farine de 17 à 20 cm (7 à 8 po)
450 g (1 lb) de crevettes cuites, pelées
125 ml (1/2 tasse) de jus de lime
1 piment jalapeno frais, épépiné et haché finement
60 ml (1/4 tasse) d'oignon vert, haché
60 ml (1/4 tasse) de coriandre fraîche, hachée
Sel, au goût
Pincée de piment de Cayenne séché
500 ml (2 tasses) de fromage Monterey Jack râpé

Dans un bol moyen, combiner les crevettes cuites, le jus de lime, le piment jalapeno, les oignons verts, la coriandre, le sel et la pincée de piment de Cayenne séché (selon l'intensité désirée). Remuer pour mélanger. Laisser mariner le mélange de 10 à 30 minutes. Égoutter le jus. Brancher l'appareil et laisser chauffer jusqu'à ce que le témoin vert s'allume (environ 2 minutes). Déposer une tortilla au centre de l a surface de cuisson. Saupoudrer avec 60 ml (1/4 tasse) du mélange de crevettes et 125 ml (1/2 tasse) de fromage. Couvrir avec une deuxième tortilla. Fermer le couvercle en pressant fermement jusqu'à ce que le couvercle puisse se verrouiller. Cuire 2 à 3 minutes ou jusqu'à ce que fromage soit fondu. Retirer les quésadillas en utilisant des pinces antiadhésives ou une spatule. Déposer le tout dans un plat de service, parsemer de coriandre et laisser reposer 1 à 2 minutes avant de servir. **Donne 4 quésadillas.**

# *Recettes (suite)*

## Pizzadillas

8 tortillas de farine de 17 à 20 cm (7 à 8 po)
30 ml (2 c. à table) de sauce à pizza
125 ml (1/2 tasse) de fromage mozzarella râpé
Pepperoni tranché (facultatif)

Brancher l'appareil et laisser chauffer jusqu'à ce que le témoin vert s'allume (environ 2 minutes). Déposer une tortilla au centre de la surface de cuisson. Tartiner la sauce à pizza sur le dessus en laissant un espace de 2,5 cm (1 po) du bord de la tortilla. Saupoudrer avec 125 ml (1/2 tasse) de fromage et du pepperoni (si désiré). Couvrir avec une deuxième tortilla. Fermer le couvercle en pressant fermement jusqu'à ce que le couvercle puisse se verrouiller. Cuire 2 à 3 minutes ou jusqu'à ce que fromage soit fondu. Retirer les pizzadillas en utilisant des pinces antiadhésives ou une spatule. Déposer le tout dans un plat de service et laisser reposer 1 à 2 minutes avant de servir. Servir avec de la sauce à pizza additionnelle, si désiré.
**Donne 4 pizzadillas.**

## Dessert Pommedillas

8 tortillas de farine de 17 à 20 cm (7 à 8 po)
125 ml (1/2 tasse) de garniture de tarte aux pommes
2,5 ml (1/2 c. à thé) de cannelle (ou sucre à la cannelle)

Brancher l'appareil et laisser chauffer jusqu'à ce que le témoin vert s'allume (environ 2 minutes). Déposer une tortilla au centre de la surface de cuisson. Tartiner la garniture de tarte aux pommes sur le dessus en laissant un espace de 2,5 cm (1 po) du bord de la tortilla. Saupoudrer avec la cannelle ou le sucre à la cannelle. Couvrir avec une deuxième tortilla. Fermer le couvercle en pressant fermement jusqu'à ce que le couvercle puisse se verrouiller. Cuire 2 à 3 minutes. Retirer la pommedilla avec des pinces ou une spatule antiadhésive. Déposer le tout dans un plat de service et laisser reposer 1 à 2 minutes avant de servir. Saupoudrer en ajoutant du sucre à la cannelle et garnir de crème fouettée ou de crème glacée, si désiré.
**Donne 4 pommedillas.**

# *Recettes (suite)*

## Quésadillas au brie et canneberges séchées

8 tortillas de farine de 17 à 20 cm (7 à 8 po)
1/2 oignon, tranché finement
115 g (4 oz) de fromage Brie coupé en morceaux de 1,3 cm (0,5 po)
125 ml (4 c. à table) de canneberges séchées

Brancher l'appareil et laisser chauffer jusqu'à ce que le témoin vert s'allume (environ 2 minutes). Déposer une tortilla au centre de la surface de cuisson. Saupoudrer 28 g (1 oz) de fromage Brie, 15 ml (1 c. à table) d'oignon et 15 ml (1 c. à table) de canneberges séchées. Couvrir avec une deuxième tortilla. Fermer le couvercle en pressant fermement jusqu'à ce que le couvercle puisse se verrouiller. Cuire 2 à 3 minutes ou jusqu'à ce que fromage soit fondu. Retirer les quésadillas en utilisant des pinces antiadhésives ou une spatule. Déposer le tout dans un plat de service et laisser reposer 1 à 2 minutes avant de servir. **Donne 4 quésadillas.**

## Omelette

2 oeufs, battus
60 ml (1/4 tasse) de fromage râpé

Brancher l'appareil et laisser chauffer jusqu'à ce que le témoin vert s'allume (environ 2 minutes). Mélanger les oeufs battus et le fromage dans un bol puis verser le mélange au centre de la surface de cuisson. Cuire environ 2 à 3 minutes ou jusqu'à ce que les oeufs soient légèrement grillés. Retirer l'omelette avec des pinces ou une spatule antiadhésive. Verser dans un plat de service et dégustez.
**Donne 1 omelette.**

CONSEIL DE CUISINIER : Substituer les oeufs entiers par des blancs d'oeufs ou mettre des champignons, poivrons ou autres légumes pour faire une omelette saine.

## Salsas et garnitures

### Salsa à la mangue

1 mangue fraîche, pelée, coupée en dés
1/2 petit oignon, coupé en dés
1/2 poivron rouge, épépiné, coupé en dés
30 ml (2 c. à table) de jus de lime
Pincée de piment de Cayenne séché
Coriandre, hachée

Déposer tous les ingrédients dans un bol moyen, remuer, couvrir et laisser reposer une heure avant de servir.

CONSEIL DE CUISINIER: Cette salsa est savoureuse avec le poisson cuit !

### Pico de Gallo

4 tomates mûres, épépinées et coupées en dés
1 gros oignon rouge, haché finement
125 ml (1/2 tasse) de jus de lime (environ 2 limes)
1/2 piment jalapeno, épépiné et haché finement
1 petite gousse d'ail, hachée finement
2,5 ml (1/2 c. à thé) de sel
125 ml (1/2 tasse) de coriandre fraîche, hachée

Déposer tous les ingrédients dans un bol moyen, remuer, couvrir et laisser reposer une heure avant de servir.

# *Garantie limitée*

Cette garantie s'applique aux produits achetés aux É.-U. et au Canada. C'est la seule garantie expresse pour ce produit et est en lieu et place de tout autre garantie ou condition.

Ce produit est garanti contre tout défaut de matériaux et de main-d'oeuvre pour une période de un (1) an à compter de la date d'achat d'origine. Au cours de cette période, votre seul recours est la réparation ou le remplacement de ce produit ou tout composant s'avérant défectueux, à notre gré, mais vous êtes responsable de tous les coûts liés à l'expédition du produit et le retour d'un produit ou d'un composant dans le cadre de cette garantie. Si le produit ou un composant n'est plus offert, nous le remplacerons par un produit similaire de valeur égale ou supérieure.

Cette garantie ne couvre pas le verre, les filtres, l'usure d'un usage normal, l'utilisation non conforme aux directives imprimées, ou des dommages au produit résultant d'un accident, modification, utilisation abusive ou incorrecte. Cette garantie s'applique seulement à l'acheteur original ou à la personne l'ayant reçu en cadeau. La présentation du reçu de vente d'origine comme preuve d'achat est nécessaire pour faire une réclamation au titre de cette garantie. Cette garantie s'annule si le produit est u tilisé autrement que par une famille ou si l'appareil est soumis à toute tension ou forme d'onde différente des caractéristiques nominales précisées sur l'étiquette (par ex. : 120 V ~ 60 Hz).

Nous excluons toutes les réclamations au titre de cette garantie pour les dommages spéciaux, consécutifs et indirects causés par la violation de garantie expresse ou implicite. Toute responsabilité est limitée au prix d'achat. **Chaque garantie implicite, y compris toute garantie ou condition de qualité marchande ou d'adéquation à un usage particulier, est exonérée, sauf dans la mesure interdite par la loi, auquel cas la garantie ou condition est limitée à la durée de cette garantie écrite.** Cette garantie vous donne des droits légaux précis. Vous pouvez avoir d'autres droits qui varient selon l'endroit où vous habitez. Certaines provinces ne permettent pas les limitations sur les garanties implicites ou les dommages spéciaux ou indirects de telle sorte que les limitations ci-dessus ne s'appliquent peut-être pas à votre cas.

Ne pas retourner cet appareil au magasin lors d'une réclamation au titre de cette garantie. Téléphoner au 1.800.851.8900 aux É.-U. ou au 1.800.267.2826 au Canada ou visiter le site internet www.hamiltonbeach.com aux É.-U. ou www.hamiltonbeach.ca au Canada. Pour un service plus rapide, trouvez le numéro de modèle, le type d'appareil et les numéros de série sur votre appareil.

# INSTRUCCIONES IMPORTANTES DE SEGURIDAD

Cuando use aparatos eléctricos, siempre se deben seguir las precauciones básicas de seguridad incluyendo las siguientes:

1. Lea todas las instrucciones.
2. Verifique que el voltaje de su instalación corresponda con el del producto.
3. No toque superficies calientes. Use las manijas o perillas.
4. Para protegerse contra riesgos por descarga eléctrica, no sumerja el cable, enchufe o el aparato en agua u otro líquido.
5. Se requiere de una estrecha supervisión cuando cualquier aparato está siendo usado por o cerca de niños.
6. Desconecte de la toma cuando no esté en uso o antes de limpiar. Deje que se enfríe antes de poner o quitar partes o antes de limpiar.
7. No opere ningún aparato con un cable o enchufe dañado, o después de que el aparato tenga un mal funcionamiento o se haya caído o dañado de cualquier forma. Llame a nuestro número lada sin costo de servicio a cliente para información sobre examinación, reparación o ajuste.
8. El uso de aditamentos de accesorio no recomendados por el fabricante del aparato puede causar lesiones.
9. No lo use en exteriores.
10. No deje que el cable cuelgue del borde de la mesa o cubierta, o que toque superficies calientes, incluyendo la estufa.
11. No coloque sobre o cerca de quemadores de gas o eléctricos calientes o en un horno calentado.
12. Se debe tener extrema precaución cuando se mueva un aparato que contenga aceite caliente u otros líquidos calientes.
13. Para desconectar, quite el enchufe del tomacorriente de pared.
14. No use el aparato para otro uso que no sea para el que fue hecho.
15. No deje el aparato sin atención mientras está enchufado.
16. Durante uso, deje un espacio de 4 a 6 pulgadas por encima, por detrás y a ambos lados para circulación del aire. No lo utilice en superficies en las que el calor puede provocar un problema.
17. Coloque el aparato sólo sobre una superficie seca, nivelada y no inflamable.
18. Nunca quite la quesadilla con ninguna clase de elemento de corte u otro utensilio metálico de cocina.
19. Siempre deje que el aparato se enfríe antes de guardarlo. Nunca enrolle el cable alrededor del aparato hasta que esté caliente.

# ¡GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES!

# MÁS INFORMACIÓN DE SEGURIDAD PARA EL CONSUMIDOR

**Este aparato está planeado para uso doméstico.**

**¡ADVERTENCIA!** Peligro de Descarga: Este producto es provisto con un enchufe ya sea polarizado (con un cuchilla ancha) o aterrizado (3-clavija) para reducir el riesgo de descarga eléctrica. El enchufe entra sólo de una manera en una toma polarizada o aterrizada. No elimine el propósito de seguridad del enchufe modificando el enchufe de ninguna manera o usando un adaptador. Si el enchufe no entra completamente en la toma, invierta el enchufe. Si aún no entra, haga que un eléctrico reemplace la toma.

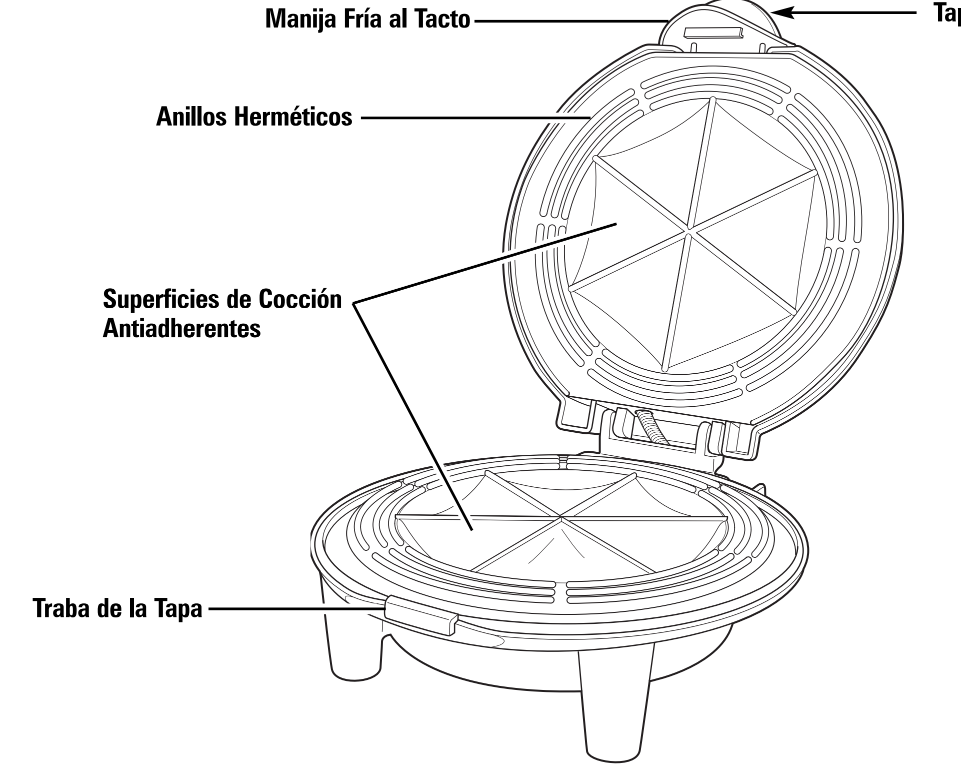
La longitud del cable usado para este aparato fue seleccionado para reducir los riesgos de enredarse o tropezarse con un cable más largo. Si es necesario un cable más largo, se puede usar un cable extensión de 3 hilos del tipo con conexión a tierra. La clasificación eléctrica de la cable extensión debe ser igual o mayor que la clasificación del aparato. Si el aparato cuenta con un cable con conexión a tierra, el cable de extensión también debe ser un cable de tres hilos con conexión a tierra. Se debe de tener cuidado de acomodar el cable extensión de manera que no cuelgue de una cubierta o mesa donde pueda ser jalado por un niño o se pueda tropezar accidentalmente.

No utilice esta unidad cerca de un horno, calentador o chimenea.

Si va a utilizar un cable de extensión, éste debe conectarse al cable de energía de la unidad antes de enchufarse en el tomacorriente. Debe seguirse el mismo procedimiento en caso de un corte de energía.

# *Partes y Características*

**ANTES DE USAR POR PRIMERA VEZ:** Limpie las superficies de cocción inferior y superior con un paño húmedo jabonoso. Enjuague el paño y vuelva a limpiar las superficies.




POWER READY

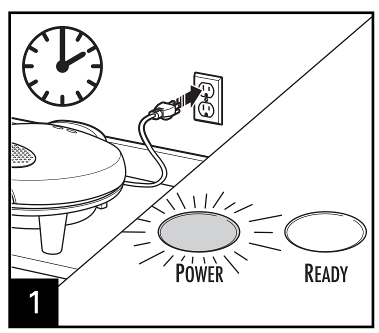
**Luz Roja de Encendido** **Luz Verde de Precalentamiento**

La luz verde de precalentamiento se enciende cuando el aparato ha alcanzado la temperatura deseada. Para mejores resultados, espere a que la luz de precalentamiento se encienda antes de empezar a cocinar. Esto significa que la unidad ha alcanzado la temperatura perfecta.

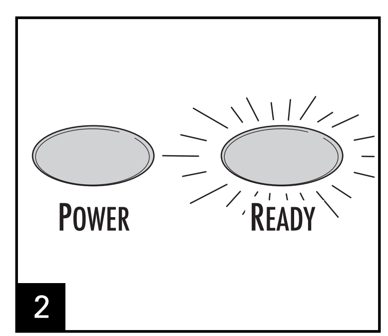
# Como Usar

**⚠ ADVERTENCIA** **Peligro de quemaduras.**
El vapor que escapa puede quemar. Siempre utilice guantes de cocina para proteger sus manos cuando abra la tapa de la máquina para hacer quesadillas.

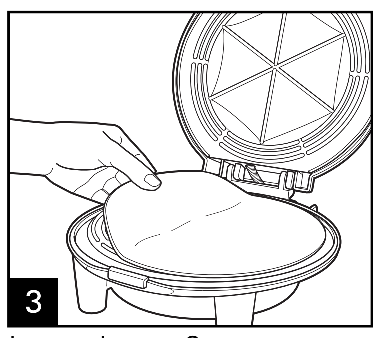
**NOTA:** Los quesos procesados y los quesos para untar tienden a derretirse muy rápidamente y pueden provocar desbordes de la tortilla. Cuando use estas clases de queso, utilice una cantidad menor y trate de mantenerlos en el centro de la tortilla.




Enchufe la unidad para encenderla.

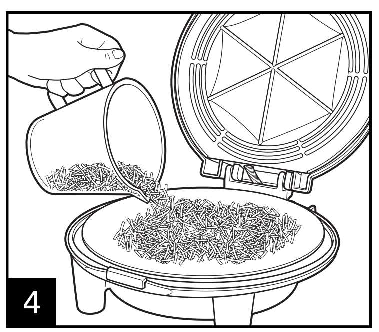



Deje calentar hasta que se encienda la luz verde de precalentamiento, aproximadamente 2–3 minutos. La unidad ya está lista para usar.



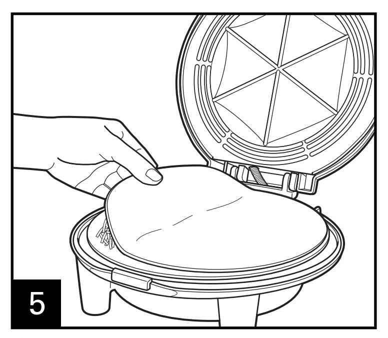

Levante la tapa. Centre una tortilla de 7–8 pulgadas en la máquina para hacer quesadillas.

**¡PRECAUCIÓN!** Peligro de quemaduras: No toque las superficies de cocción.

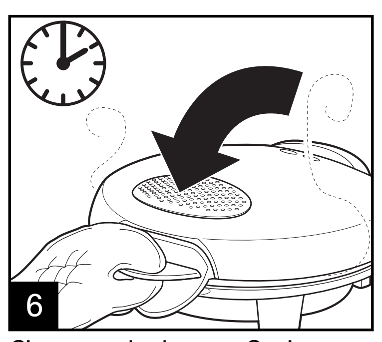



Coloque el relleno deseado en la tortilla (aproximadamente 1/2 a 3/4 taza), dejando alrededor 1/2 a 1 pulgada respecto del borde. No llene de más.

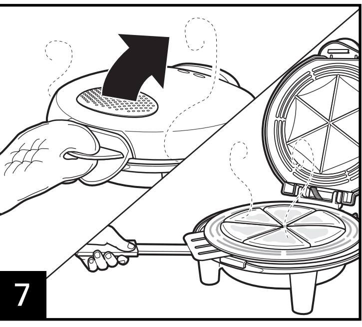
# *Como Usar (cont.)*




Coloque una segunda tortilla sobre el relleno y la tortilla inferior, centrándola sobre la superficie de cocción.



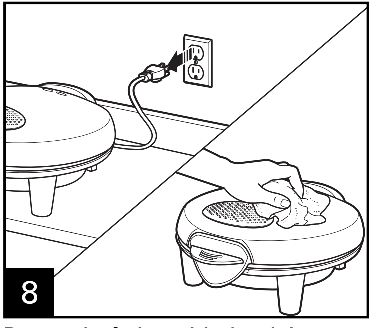

Cierre y trabe la tapa. Cocine durante 2–3 minutos o hasta que la quesadilla comience a dorarse.




Abra la tapa con cuidado. Quite la quesadilla utilizando pinzas o una espátula antiadherente.

**¡ADVERTENCIA!** Peligro de quemaduras: El vapor que sale puede quemar. Siempre utilice un guante de cocina para proteger sus manos cuando abra la tapa de la máquina para hacer quesadillas.

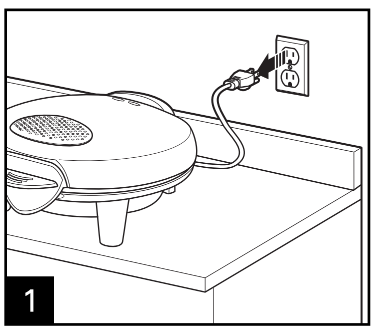
**AVISO:** Los utensilios metálicos pueden rayar la superficie de cocción.



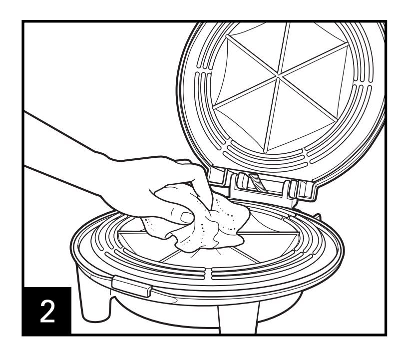

Desenchufe la unidad y deje enfriar. Cuando se haya enfriado por completo, limpie con un paño húmedo jabonoso.

# Limpieza

**⚠ ADVERTENCIA** **Peligro de descarga eléctrica.**
Desconecte la energía antes de limpiar. No sumerja el cable, el enchufe, base o motor en agua u otro liquido.




Desenchufe la unidad y deje enfriar. Cuando se haya enfriado por completo, limpie con un paño húmedo jabonoso.




Limpie las superficies de cocción y la parte exterior de la unidad con un paño húmedo jabonoso. Enjuague el paño y vuelva a limpiar las superficies.

No use estropajos de fibra de acero, para fregar o limpiadores abrasivos sobre cualquier parte de la unidad.

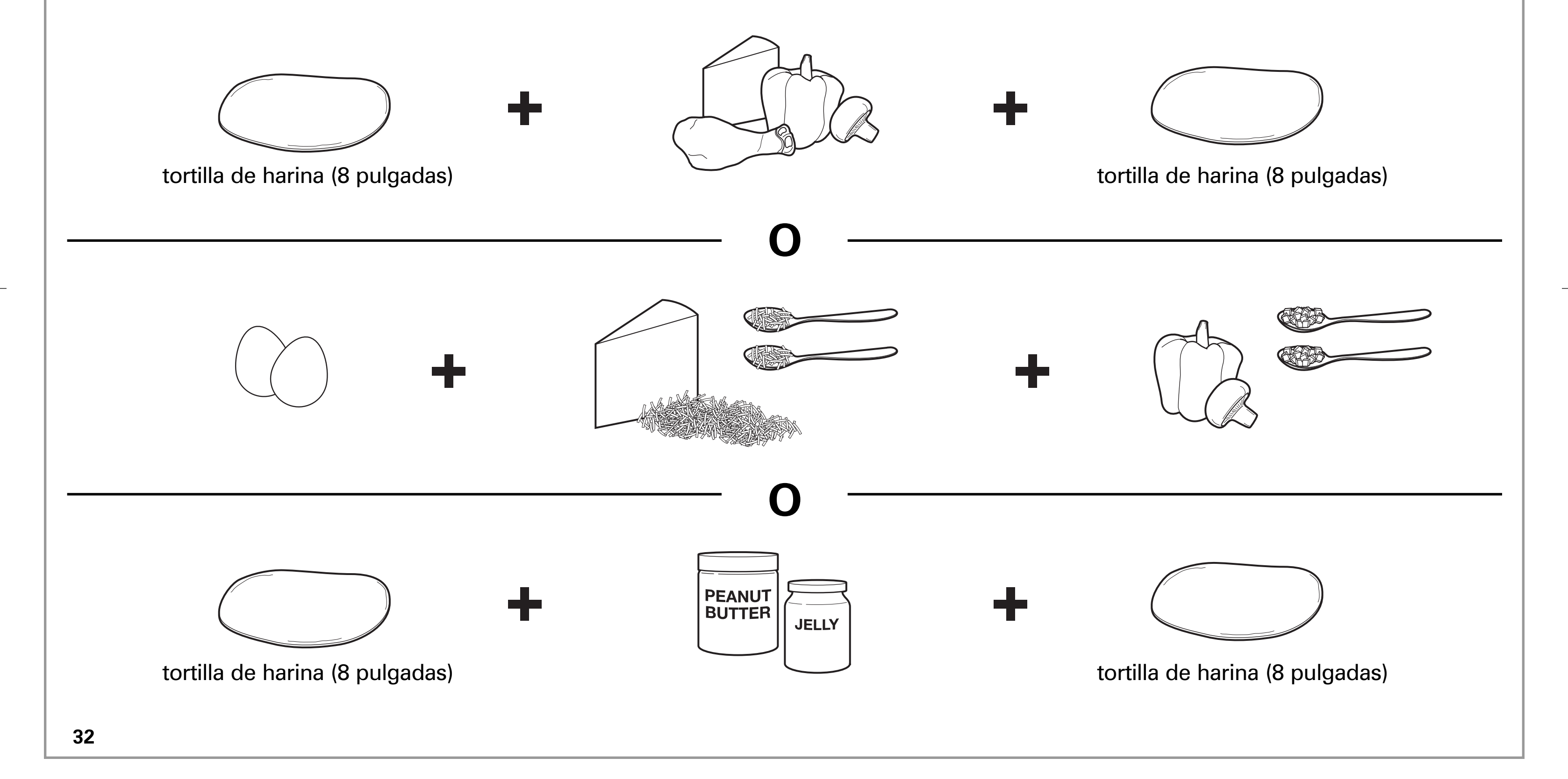
# Consejos para Mejores Resultados

- Siempre precaliente la máquina para hacer quesadillas.
- Rocíe la superficie de cocción con spray antiadherente antes de calentar, si así lo desea.
- Pruebe diferentes clases de rellenos en sus quesadillas: quesos, carnes, cebollas picadas, hongos, salsas, incluso mantequilla de maní y jalea.
- Siempre utilice carne cocida previamente. La carne cruda no se cocinará por completo y puede resultar poco segura para comer. Para obtener información adicional sobre temperaturas de cocción seguras, visite www.foodsafety.gov.
- La traba de la tapa no se bloqueará si la tortilla está demasiado llena. Verifique que la tapa quede bien cerrada.
- Quite la quesadilla con pinzas o una espátula plástica. No utilice cuchillos o tenedores metálicos porque rayan las parrillas de cocción antiadherentes.
- Esta unidad también puede usarse para preparar omelettes de huevo. Utilice aproximadamente 2 huevos y 1/4 taza de cualquier relleno que desee. ¡Cocine los huevos por completo y a disfrutar!

# *Guía de Inicio Rápido*

¡Sea creativo con los rellenos! ¡Casi cualquier combinación de ingredientes hará una quesadilla deliciosa! Utilice sólo carnes cocidas previamente.

**NOTA:** Los quesos procesados y los quesos para untar tienden a derretirse muy rápidamente y pueden provocar desbordes de la tortilla. Cuando use estas clases de queso, utilice una cantidad menor y trate de mantenerlos en el centro de la tortilla.



# Recetas

## Quesadillas de Queso

8 tortillas de harina (tamaño de 7–8 pulgadas)
2 tazas (500 ml) de queso Monterey Jack rallado

OPCIONAL:

Aguacate en rebanadas
Crema agria
Cilantro picado

Enchufe la unidad y déjela calentar hasta que se encienda la luz verde de precalentamiento (aproximadamente 2 minutos). Coloque una tortilla en el centro de la superficie de cocción. Espolvoree con 1/2 taza (125 ml) de queso. Coloque encima una segunda tortilla. Cierre la tapa presionando firmemente hasta que quede trabada. Cocine durante 2–3 minutos o hasta que el queso se haya derretido. Quite las quesadillas utilizando pinzas o espátulas antiadherentes. Traslade a un plato de servicio, coloque cilantro cortado por encima y deje reposar durante 1 a 2 minutos antes de servir. **Alcanza para 4 quesadillas.**

CONSEJO DE COCINA: Sirva con rebanadas de aguacate y crema agria.

## Quesadillas Clásicas de Pollo y Queso

8 tortillas de harina (tamaño de 7–8 pulgadas)
1 taza (250 ml) de pechuga de pollo en rebanadas cocida previamente
2 tazas (500 ml) de queso Monterey Jack rallado

OPCIONAL:

Salsa
Crema agria
Cilantro picado

Enchufe la unidad y déjela calentar hasta que se encienda la luz verde de precalentamiento (aproximadamente 2 minutos). Coloque una tortilla en el centro de la superficie de cocción. Espolvoree con 1/4 taza (60 ml) de pollo en rebanadas y 1/2 taza (125 ml) de queso. Coloque encima una segunda tortilla. Cierre la tapa presionando firmemente hasta que quede trabada. Cocine durante 2–3 minutos o hasta que el queso se haya derretido. Quite las quesadillas utilizando pinzas o espátulas antiadherentes. Traslade a un plato de servicio, coloque cilantro cortado por encima y deje reposar durante 1 a 2 minutos antes de servir. **Alcanza para 4 quesadillas.**

CONSEJO DE COCINA: Sirva con salsa y crema agria.

# Recetas *(cont.)*

## Quesadillas de Maíz, Frijoles Negros y Cebollas Rojas

8 tortillas de harina (tamaño de 7–8 pulgadas)
1/2 taza (125 ml) de maíz congelado, descongelado
1/2 taza (125 ml) de frijoles negros enlatados, enjuagados y secados
1/2 cebolla roja pequeña en cubos
1/2 cucharadita (2.5 ml) de chile en polvo
2 tazas (500 ml) de queso Monterey Jack rallado
Cilantro picado

En un tazón pequeño, agregue el maíz, los frijoles, las cebollas y el chile en polvo. Revuelva. Enchufe la unidad y déjela calentar hasta que se encienda la luz verde de precalentamiento (aproximadamente 2 minutos). Coloque una tortilla en el centro de la superficie de cocción. Espolvoree con 1/4 taza (60 ml) de maíz y frijoles y 1/2 taza (125 ml) de queso. Coloque encima una segunda tortilla. Cierre la tapa presionando firmemente hasta que quede trabada. Cocine durante 2–3 minutos o hasta que el queso se haya derretido. Quite las quesadillas utilizando pinzas o espátulas antiadherentes. Traslade a un plato de servicio, coloque cilantro cortado por encima y deje reposar durante 1 a 2 minutos antes de servir. **Alcanza para 4 quesadillas.**

## Quesadillas de Langostinos

8 tortillas de harina (tamaño de 7–8 pulgadas)
1 libra (450 g) de langostinos cocidos y pelados
1/2 taza (125 ml) de jugo de lima
1 pimiento jalapeño fresco sin semillas picado fino
1/4 taza (60 ml) de cebolla verde picada
1/4 taza (60 ml) de cilantro fresco picado
Sal a gusto
Una pizca de pimienta de cayena seca
2 tazas (500 ml) de queso Monterey Jack rallado

En un tazón mediano, mezcle los langostinos cocidos, el jugo de lima, el pimiento jalapeño, la cebolla verde, el cilantro, la sal y la pizca de pimienta de cayena (con el nivel de picante deseado). Revuelva. Deje marinar la mezcla durante 10 a 30 minutos. Elimine el jugo. Enchufe la unidad y déjela calentar hasta que se encienda la luz verde de precalentamiento (aproximadamente 2 minutos). Coloque una tortilla en el centro de la superficie de cocción. Espolvoree con 1/4 taza (60 ml) de la mezcla de langostinos y 1/2 taza (125 ml) de queso. Coloque encima una segunda tortilla. Cierre la tapa presionando firmemente hasta que quede trabada. Cocine durante 2–3 minutos o hasta que el queso se haya derretido. Quite las quesadillas utilizando pinzas o espátulas antiadherentes. Traslade a un plato de servicio, coloque cilantro cortado por encima y deje reposar durante 1 a 2 minutos antes de servir. **Alcanza para 4 quesadillas.**

# *Recetas (cont.)*

## Pizzadillas

8 tortillas de harina (tamaño de 7–8 pulgadas)
2 cucharadas (30 ml) de salsa para pizza
1/2 taza (125 ml) de queso mozzarella rallado
Salchichón en rebanadas (opcional)

Enchufe la unidad y déjela calentar hasta que se encienda la luz verde de precalentamiento (aproximadamente 2 minutos). Coloque una tortilla en el centro de la superficie de cocción. Coloque la salsa para pizza por encima, dejando una pulgada respecto del borde de la tortilla. Espolvoree con 1/2 taza (125 ml) de queso y salchichón (si así lo desea). Coloque encima una segunda tortilla. Cierre la tapa presionando firmemente hasta que quede trabada. Cocine durante 2–3 minutos o hasta que el queso se haya derretido. Quite las pizzadillas utilizando pinzas o espátulas antiadherentes. Traslade a un plato de servicio y deje reposar durante 1 a 2 minutos antes de servir. Sirva con más salsa para pizza, si así lo desea. **Alcanza para 4 pizzadillas.**

## Quesadillas de Manzana para Postre

8 tortillas de harina (tamaño de 7–8 pulgadas)
1/2 taza (125 ml) de relleno para tarta de manzana
1/2 cucharadita (2.5 ml) de canela (o azúcar con canela)

Enchufe la unidad y déjela calentar hasta que se encienda la luz verde de precalentamiento (aproximadamente 2 minutos). Coloque una tortilla en el centro de la superficie de cocción. Esparza el relleno para tarta de manzana por encima, dejando una pulgada respecto del borde de la tortilla. Espolvoree con canela/azúcar con canela. Coloque encima una segunda tortilla. Cierre la tapa presionando firmemente hasta que quede trabada. Cocine durante 2–3 minutos. Quite las quesadillas de manzana utilizando pinzas o espátulas antiadherentes. Traslade a un plato de servicio y deje reposar durante 1 a 2 minutos antes de servir. Espolvoree con más azúcar con canela y añada crema batida o helado, si así lo desea.
**Alcanza para 4 quesadillas de manzana.**

# *Recetas (cont.)*

## Quesadillas de Queso Brie y Arándanos Secos

8 tortillas de harina (tamaño de 7–8 pulgadas)
1/2 cebolla en rebanadas finas
4 onzas (115 g) de queso Brie cortado en trozos de 1/2 pulgada (1.3 cm)
4 cucharadas (120 ml) de arándanos secos

Enchufe la unidad y déjela calentar hasta que se encienda la luz verde de precalentamiento (aproximadamente 2 minutos). Coloque una tortilla en el centro de la superficie de cocción. Coloque 1 onza (28 g) de queso Brie, 1 cucharada (15 ml) de cebolla y 1 cucharada (15 ml) de arándanos secos. Coloque encima una segunda tortilla. Cierre la tapa presionando firmemente hasta que quede trabada. Cocine durante 2–3 minutos o hasta que el queso se haya derretido. Quite las quesadillas utilizando pinzas o espátulas antiadherentes. Traslade a un plato de servicio y deje reposar durante 1 a 2 minutos antes de servir. **Alcanza para 4 quesadillas.**

## Omelette de Huevo

2 huevos revueltos
1/4 taza (60 ml) de queso rallado

Enchufe la unidad y déjela calentar hasta que se encienda la luz verde de precalentamiento (aproximadamente 2 minutos). Mezcle los huevos revueltos y el queso en un tazón; luego vierta la mezcla en el centro de la superficie de cocción. Cocine durante 2–3 minutos o hasta que los huevos comiencen a dorarse ligeramente. Quite los huevos utilizando pinzas o espátulas antiadherentes. Traslade a un plato de servicio para comer. **Alcanza para 1 omelette.**

CONSEJO DE COCINA: Reemplace los huevos enteros por claras de huevo o utilice hongos, pimientos u otros vegetales para un omelette saludable.

## Salsas/Coberturas

### Salsa de Mango

1 mango fresco pelado y en cubos
1/2 cebolla pequeña en cubos
1/2 pimiento rojo sin semillas y en cubos
2 cucharadas (30 ml) de jugo de lima
Una pizca de pimienta de cayena seca
Cilantro picado

Coloque todos los ingredientes en un tazón mediano, mezcle, cubra y deje reposar durante una hora antes de servir.

CONSEJO DE COCINA: ¡Esta salsa resulta excelente sobre pescado horneado!

### Pico de Gallo

4 tomates maduros sin semillas y en cubos
1 cebolla roja grande picada fina
1/2 taza (125 ml) de jugo de lima (2 limas)
1/2 pimiento jalapeño sin semillas picado fino
1 diente de ajo pequeño picado fino
1/2 cucharadita (2.5 ml) de sal
1/2 taza (125 ml) cilantro picado

Coloque todos los ingredientes en un tazón mediano, mezcle, cubra y deje reposar durante una hora antes de servir.

# *Notas*

Hamilton Beach®

**Grupo HB PS, S.A. de C.V.**
**Monte Elbruz No. 124 Int. 601**
**Col. Palmitas Polanco**
**México, D.F. C.P. 11560**
**01-800-71-16-100**

## PÓLIZA DE GARANTÍA

| PRODUCTO: | MARCA: | | MODELO: |
|---|---|---|---|

Grupo HB PS, S.A. de C.V. cuenta con una Red de Centros de Servicio Autorizada, por favor consulte en la lista anexa el nombre y dirección de los establecimientos en la República Mexicana en donde usted podrá hacer efectiva la garantía, obtener partes, componentes, consumibles y accesorios; así como también obtener servicio para productos fuera de garantía. Para mayor información llame sin costo: **Centro de Atención al consumidor: 01 800 71 16 100**

Grupo HB PS, S.A. de C.V. le otorga a partir de la fecha de compra:
**GARANTÍA DE 3 AÑOS.**

### COBERTURA

- Esta garantía ampara, todas las piezas y componentes del producto que resulten con defecto de fabricación incluyendo la mano de obra.
- Grupo HB PS, S.A. de C.V. se obliga a reemplazar, reparar o reponer, cualquier pieza o componente defectuoso; proporcionar la mano de obra necesaria para su diagnóstico y reparación, todo lo anterior sin costo adicional para el consumidor.
- Esta garantía incluye los gastos de transportación del producto que deriven de su cumplimiento dentro de su red de servicio.

### LIMITACIONES

- Esta garantía no ampara el reemplazo de piezas deterioradas por uso o por desgaste normal, como son: cuchillas, vasos, vasos, filtros, etc.
- Grupo HB PS, S.A. de C.V. no se hace responsable por los accidentes producidos a consecuencia de una instalación eléctrica defectuosa, ausencia de toma de tierra, clavija de enchufe en mal estado, etc.

### EXCEPCIONES

Esta garantía no será efectiva en los siguientes casos:

a) Cuando el producto se hubiese utlizado en condiciones distintas a las normales. (Uso industrial, semi-industrial o comercial.)
b) Cuando el producto no hubiese sido operado de acuerdo con el instructivo de uso.
c) Cuando el producto hubiese sido alterado o reparado por personas no autorizadas por Grupo HB PS, S.A. de C.V. el fabricante nacional, importador o comercializador responsable respectivo.
d) Esta garantía pierde su validez si el producto es utilizado en un medio diferente a una vivienda unifamiliar o se somete a cualquier voltaje o forma de onda diferente a la especificada en la etiqueta de clasificación (ej., 120V ~ 60 Hz).

El consumidor puede solicitar que se haga efectiva la garantía ante la propia casa comercial donde adquirió su producto, siempre y cuando Grupo HB PS, S.A. de C.V. no cuente con talleres de servicio.

**PROCEDIMIENTO PARA HACER EFECTIVA LA GARANTÍA**

- Para hacer efectiva la garantía no deben exigirse mayores requisitos que la presentación del producto y la póliza correspondiente, debidamente sellada por el establecimiento que lo vendió.
- Para hacer efectiva la garantía, lleve su aparato al Centro de Servicio Autorizado más cercano a su domicilio (consulte la lista anexa).
- Si no existe Centro de Servicio Autorizado en su localidad siga las siguientes instrucciones:
  1. Empaque su producto adecuadamente para que no se dañe durante el translado.
  2. Anote claramente sus datos y los del Centro de Servicio al que está enviando el producto.
  3. No incluya partes sueltas ni accesorios para evitar su pérdida.
- El tiempo de reparación, en ningún caso será mayor de 30 días naturales contados a partir de la fecha de recepción del producto en nuestros Centros de Servicio Autorizados.
- En caso de que el producto haya sido reparado o sometido a mantenimiento y el mismo presente deficiencias imputables al autor de la reparación o del mantenimiento dentro de los treinta días naturales posteriores a la entrega del producto al consumidor, éste tendrá derecho a que sea reparado o mantenido de nuevo sin costo alguno. Si el plazo de la garantía es superior a los treinta días naturales, se estará a dicho plazo.
- El tiempo que duren las reparaciones efectuadas al amparo de la garantía no es computable dentro del plazo de la misma. Cuando el bien haya sido reparado se iniciará la garantía respecto de las piezas repuestas y continuará con relación al resto. En el caso de reposición del bien deberá renovarse el plazo de la garantía.

| DÍA___ MES___ AÑO___ | | Si desea hacer comentarios o sugerencias con respecto a nuestro servicio o tiene alguna queja derivada de la atención recibida en alguno de nuestros Centros de Servicio Autorizados, por favor dirigirse a:<br>**GERENCIA INTERNACIONAL DE SERVICIO (DIMALSA)**<br>**Prol. Av. La Joya s/n. Esq. Av. San Antonio, Col. El Infiernillo C.P. 54878, Cuautitlán, Edo de México**<br>**Tel. (55) 58 99 62 42 • Fax. (55) 58 70 64 42 • Centro de Atención al consumidor: 01 800 71 16 100** |
|---|---|---|

# RED DE CENTROS DE SERVICIO AUTORIZADA GRUPO HB PS, S.A. DE C.V.

## Distrito Federal

ELECTRODOMÉSTICOS
Av. Plutarco Elias Cailes No. 1499
Zacahuitzco MEXICO 09490 D.F.
Tel: 01 55 5235 2323 • Fax: 01 55 5243 1397

CASA GARCIA
Av. Patriotismo No. 875-B
Mixcoac MEXICO 03910 D.F.
Tel: 01 55 5563 8723 • Fax: 01 55 5615 1856

## Nuevo Leon

FERNANDO SEPULVEDA REFACCIONES
Ruperto Martínez No. 238 Ote.
Centro MONTERREY, 64000 N.L.
Tel: 01 81 8343 6700 • Fax: 01 81 8344 0486

## Jalisco

REF. ECONÓMICAS DE OCCIDENTE, S.A. DE C.V.
Garibaldi No. 1450
Ladrón de Guevara
GUADALAJARA 44660 Jal.
Tel: 01 33 3825 3480 • Fax: 01 33 3826 1914

## Chihuahua

DISTRIBUIDORA TURMIX
Av. Paseo Triunfo de la Rep. No. 5289 Local 2 A.
Int. Hipermart
Alamos de San Lorenzo
CD. JUAREZ 32340 Chih.
Tel: 01 656 617 8030 • Fax: 01 656 617 8030

| **Modelos:** | **Tipo:** | **Características Eléctricas:** |
| --- | --- | --- |
| **25409** | **ST25** | **120V ~ 60Hz 900W** |

**Los modelos incluídos en el instructivo de Uso y Cuidado pueden ir seguidos o no por un sufijo correspondiente a una o varias letras del alfabeto y sus combinaciones, separadas o no por un espacio, coma, diagonal, o guión. Como ejemplos los sufijos pueden ser: "Y" y/o "MX" y/o "MXY" y/o "Z".**